

ELO®

mit Freude kochen!

# DAMPFENTSAFTER 99736

DE AT CH
**DAMPFENTSAFTER**
Bedienungsanleitung

FR BE CH
**EXTRACTEUR DE JUS À VAPEUR**
Conseils d'utilisation et d'entretien

GB IE NI
**STEAM JUICER**
Instructions for use and maintenance

IT CH
**ESTRATTORE A VAPORE**
Istruzioni per l'uso e di manutenzione

NL BE
**STOOMEXTRACTOR**
Gebruiks- en onderhoudshandleiding

FI
**HÖYRYMEHUSTIN**
Käyttö- ja hoito-ohje

SE
**ÅNGJUICEPRESS**
Bruksanvisning och skötselråd

PL
**SOKOWNIK PAROWY**
Instrukcja użycia i pielęgnacji

EE
**MAHLAAURUTI**
Kasutus- ja hooldusjuhend

LV
**SULU TVAICĒŠANAS KATLS**
Lietošanas un kopšanas pamācība

LT
**GARŲ SULČIASPAUDĖ**
Naudojimo ir priežiūros instrukcija

HU
**GŐZ FACSARÓ**
Használati és ápolási útmutató

SI
**PARNI SOKOVNIK**
Navodila za uporabo in nego

CZ
**PARNÍ ODŠŤAVŇOVAČ**
Pokyny k čištění a údržbě

SK
**PARNÝ ODŠŤAVOVACÍ HRNIEC**
Návod na použitie a údržbu

HR
**SOKOVNIK NA PARU**
Upute za uporabu i održavanje

RS
**PARNI SOKOVNIK**
Uputstvo za upotrebu i održavanje

RO
**STORCĂTOR CU ABURI**
Instrucțiuni de utilizare și îngrijire

BG
**ПАРНА СОКОИЗСТИСКВАЧКА**
Упътване за употреба и поддръжка

GR CY
**ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΑΤΜΟΥ**
Οδηγίες χρήσης και φροντίδας

IAN 341676_1910

DE AT CH FR BE GB GB IE NI IT NL FI SE PL EE LV LT HU SI CZ SK HR RS RO BG GR CY

DE AT CH .... Deutsch ...... 3
FR BE CH ....Français...... 12
GB IE NI ..... English .... 22
IT CH ............ Italiano ...... 31
NL BE ....... Nederlands ..... 40
FI .................... SUOMI ..... 49
SE ................ Svenska ..... 58
PL ...................... Polski ..... 67
EE .............. EESTI KEEL ..... 76
LV ................. LATVISKI ..... 85
LT ..................... Lietuvių ..... 94
HU .................... Magyar .... 103
SI .............. Slovenščina .... 114
CZ ..................... Česky .... 123
SK ............... Slovenský .... 132
HR .................... Hrvatski .... 141
RS ...................... Srpski .... 150
RO .................... Română .... 161
BG .............. Βούλγαρος .... 170
GR CY .......... ελληνικά .... 183



Ø 26 cm | 10.2 ″
~ 7,0 l | 7.4 qt.

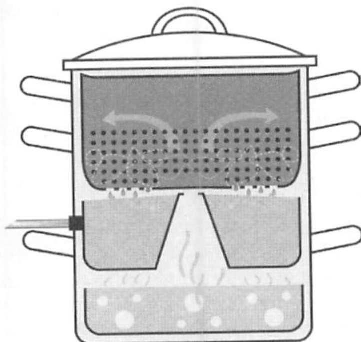
Ø 26 cm | 10.2 ″
~ 2,5 l | 2.6 qt.

Ø 24 cm | 9.4 ″
~ 3,8 l | 4.0 qt.

# Inhaltsverzeichnis

DE


| Seite | Inhalt |
|---|---|
| 04 | Liebe Kundin, lieber Kunde |
| 04 | Vor dem ersten Gebrauch |
| 04 | Pflegehinweise |
| 04 | Allgemeine Hinweise |
| 04 | Hinweis für Induktionsherde |
| 05 | ACHTUNG |
| 05 | Tipp zum energiesparenden Kochen |
| 06-07 | Entsaften von Obst |
| 08 | Entsaften von Gemüse |
| 09 | Entsaften von Kräutern |
| 09 | Entsorgungshinweise |
| 10 | Garantiebedingungen |
| 10 | Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche |
| 10 | Garantieumfang |
| 11 | Abwicklung im Garantiefall |
| 11 | Service Center / Lieferant |

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

## Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

## Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

## Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen.

Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem das Kochgeschirr erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

## Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs und die Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Kochgeschirrboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern das Kochgeschirr immer mittig angeordnet ist.

## ACHTUNG

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

**Bitte beachten Sie, dass das Produkt bis 240 °C backofenfest ist (ohne Glasdeckel und Silikonschlauch.)**

**Prüfen Sie den richtigen und festen Sitz des Abfüllschlauches am Auslaufstutzen. Überzeugen Sie sich vom richtigen Sitz der Verschlussklemme.**

## Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Kochgeschirrdurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

| | | |
|---|---|---|
| Kochgeschirrdurchmesser: | Ø | 26,0 cm |
| Kochzonendurchmesser: | Ø | 21,0/22,0 cm |
| Induktion/eff. Durchmesser: | Ø | ~22,0 cm |

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.**

## Entsaften von Obst

Obst kurz und gründlich waschen und zerkleinern. Topf mit Wasser füllen. Zucker in das Saftauffanggefäß geben (siehe Tabelle). Obst in den Siebeinsatz geben. Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Dauer des Entsaftens wird ab dem Kochvorgang gerechnet. Etwa 5 Minuten vor Ende des Entsaftens ½ Liter Saft ablassen und über das Obst gießen, damit der gesamte Saft dieselbe Konzentration hat. Den heißen Saft in heiße Flaschen füllen. Mit Gummikappen oder Schraubverschluss verschließen, abkühlen lassen.

Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde mit herben Früchten zu mischen (Erdbeeren mit Johannisbeeren oder Rhabarber, Apfel und Birne mit Holunderbeeren). Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in das Saftauffanggefäß gegeben. Vor dem Abzapfen umrühren, dadurch wird eine gleichmäßige Süßung des Saftes erreicht.

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Pektinreiche Früchte sind: Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten.

Rohgepresste oder kaltgewonnene Säfte werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochtopfes auf 72 - 75 ° C (nicht höher) 25 Minuten lang erhitzt und danach sofort mit Gummikappen nach Vorschrift verschlossen.

**Als Anhalt gilt folgende Regel:**

Auf 1 kg süße Früchte 100 - 150 g Zucker

Auf 1 kg saure Früchte 200 - 250 g Zucker

| Entsaftungsgut | Zucker je kg Früchte | Dampfzeit in Minuten | Vorbereitung des Entsaftungsgutes |
|---|---|---|---|
| Äpfel reif/unreif | 20 - 50 g | 60 | **Beerenobst:** in kaltem Wasser waschen, nach Belieben entstielen<br><br>**Steinobst:** Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, Sauerkirschen mit Stein entsaften<br><br>**Kernobst:** schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und angeschält zerkleinern<br><br>**Rhabarber:** Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern |
| Birnen | 50 g | 60 | |
| Brombeeren | 100 g | 30 | |
| Erdbeeren | 50 g | 30 | |
| Heidelbeeren | 100 g | 45 | |
| Himbeeren | 80 g | 30 | |
| Holunderbeeren | 80 g | 30 | |
| Johannisbeeren rot | 100 g | 45 | |
| Johannisbeeren schwarz | 150 g | 45 | |
| Süßkirschen | 50 g | 45 | |
| Sauerkirschen | 100 g | 45 | |
| Pflaumen | 100 g | 45 | |
| Pfirsiche | 50 g | 45 | |
| Preiselbeeren | 100 g | 60 | |
| Quitten | 100 g | 60 | |
| Rhabarber | 100 g | 45 | |
| Stachelbeeren | 100 g | 45 | |
| Weintrauben | 50 g | 45 | |
| Zwetschgen | 80 g | 49 | |

## Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enhalten ebenso wie Obstsäfte wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe.
Vitamine und Mineralsalze haben daher eine gesundheitsfördernde Wirkung.

Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Verfeinern von Suppen und Soßen.

| Entsaftungsgut | Dampfzeit in Minuten | Vorbereitung des Entsaftungsgutes |
|---|---|---|
| Gurken | 45 | Gurken schälen und in Stücke schneiden |
| Möhren | 60 | Schaben und raspeln |
| Rettiche | 60 | waschen, putzen, raspeln |
| Rote Rüben | 60 | waschen, nicht schälen, raspeln |
| Spargel (mit Abfallstücken und Schalen) | 60 | waschen und schälen, raspeln Abfallstücke kleinschneiden |
| Sellerie | 60 | Knollen und Blätter waschen, in kleine Stücke schneiden |
| Spinat (nur ungedüngt) | 45 | gut waschen und zerkleinern |
| Tomaten | 45 | waschen und in kleine Stücke schneiden |
| Zwiebeln | 60 | mit Schale entsaften, gut reinigen und zerkleinern |

## Entsaften von Kräutern

Gemüse und Kräuter können beliebig und je nach den vorhandenen Sorten zusammen entsaftet werden. Es eignen sich zum Beispiel Möhren, Sellerieknollen und Sellerieblätter, Petersiliengrün und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter. Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Knoblauchblätter, Spargel und Brennesseln. Oder: Wirsing, Möhren, Kohlrabi, Sellerieknollen, Lauch, Tomaten, Löwenzahn, Pimpinelle und Meerettich.

| Entsaftungsgut | Dampfzeit in Minuten | Vorbereitung des Entsaftungsgutes |
|---|---|---|
| Brunnenkresse / Gartenkresse | 60 | in leichtem Essigwasser waschen |
| Löwenzahn | 60 | junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern |
| Petersilie | 60 | waschen |
| Pimpinelle | 60 | vorsichtig waschen |
| Salbei | 60 | vorsichtig waschen, abtropfen lassen |
| Liebstöckel | 60 | vorsichtig waschen |
| Sauerampfer | 60 | waschen und zerkleinern |
| Kerbel | 60 | vorsichtig waschen |

## Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Sie erhalten auf dieses Gerät 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

## Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 2 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns -nach unserer Wahl - für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der 2-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 341676) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



**Service Center**
**Telefon: 0800-3567378**
**E-Mail: kundenservice@elo.de** **IAN 341676**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.



**Lieferant:**
ELO Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Str. 20
DE-55595 Spabrücken
E-Mail: info@elo.de
DEUTSCHLAND